LABORATORIOS ENOSÁN

Enosán Micro

Enosán Micro

ENOSAN MICRO

- Reduce la población de levaduras del género Brettanomyces
- Control eficaz sobre la población de Bacterias Acéticas
- Disminución de sulfuro de hidrógeno, algunos mercaptanos y dimetil disulfuro
- Posee cierto poder antioxidante, prolongando la estabilización del color del vino a lo largo del tiempo

CARACTERISTICAS

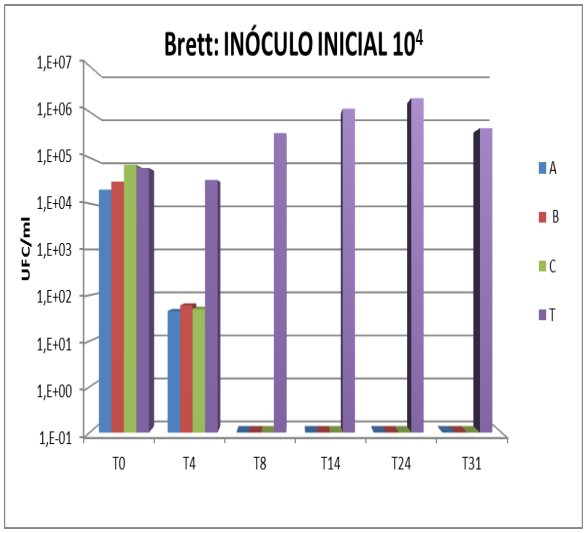
Enosán Micro es un polvo fino de color gris compuesto por 99% Caolín y 1 ± 0.1% Plata Metálica, insoluble en agua y en alcohol. No alérgico y no OGM.

Se utiliza como agente antimicrobiano desde el encubado hasta las operaciones previas al embotellado, puesto que con este complejo se logra una disminución de las poblaciones de microorganismos no deseados como las Bacterias Acéticas y las *Brettanomyces**.

*El control de las poblaciones de los microorganismos contaminantes estará en función de la población inicial presente en el vino a tratar

APLICACIÓN

Enosan Micro se aplica de forma directa en el vino cuando presente contaminación por *Brettanomyces* ssp, Bacterias Acéticas y/o presente alteraciones organolépticas provocadas por compuestos sulfurados. El contacto con el vino se deberá mantener durante 8 días.



En la imagen de la izquierda se puede apreciar el efecto sobre una población de *Brettanomyces* sspp de 104 UFC/ml realizada sobre 3 repeticiones de vino A, vino B y Vino C tratados con Enosan Micro y vino testigo T. Las características analíticas básicas del vino utilizado son las siguientes: Grado alcohólico: 11,48 % v/v Acidez total (g/L ácido tartárico): 6,4 g/L Acidez volátil (g/L ácido acético): 0,56 g/L pH: 3,48 Azúcar residual (g/L glucosa + fructosa): 0,2 g/L Sulfuroso total: 4 mg/L Sulfuroso libre: inapreciable

Web: laboratoriosenosan.com
E-mail: info@laboratoriosenosan.com
Zaragoza (España)

LABORATORIOS ENOSÁN

Enosán Micro

DOSIS

La dosis es de 0,5 g/L de Enosán Micro.

La dosis máxima propuesta es de 1g/L.

CONSERVACIÓN

Conservar en el envase original, en lugar fresco y seco.

Enosán Micro es un producto no comercial en fase de aprobación por parte de la OIV.

Enosán Micro

PATENTED

MODO DE EMPLEO

1. Aplicar de forma directa Enosán Micro al depósito en agitación.
2. Mantener Enosán Micro en contacto con el vino durante 8 días agitando el vino una vez al día utilizando el equipo disponible: bombeo con gas inerte o batonnage de las lías.
3. Trasegar a otro depósito, clarificar y filtrar.
4. Recogida de las lías para su tratamiento por un gestor especializado

COMPOSICION Y FORMULACION DETALLADA

Enosán Micro está formado por caolín y plata metálica.

Caolín: Silicato de aluminio hidratado, es una arcilla plástica blanca purificada compuesta por caolinita, silicato de potasio y aluminio, feldespato y cuarzo.

- Formula química caolinita: $Al_2Si_2O_5(OH)_4$
- CAS 1332-58-7
- Peso molecular: 264

El silicato de aluminio o caolín, compuesto cuyo componente mayoritario es la caolinita, está autorizado como aditivo alimentario (E 559) con la categoría funcional de agente antiaglomerante y con el sinónimo de caolín, ligero o pesado.

Las normas de identidad y pureza del silicato de aluminio (E 559) se establecen en el Real Decreto 1466/2009.

Plata: Plata metálica

- Formula química plata: Ag
- CAS: 7440-22-4
- Peso molecular: 107,87

La plata metálica, está autorizado como aditivo alimentario (E 174) con la categoría funcional de colorante.

Las normas de identidad y pureza de la plata (E 174) se establecen en el Real Decreto 1465/2009.

Web: laboratoriosenosan.com

E-mail: info@laboratoriosenosan.com

Zaragoza (España)